



LAN

RIOJA





LAN VIÑA LACIANO · LAN  NO · LAN D-12 · CULMEN

*El vínculo con la tierra está implícito
en el propio origen de nuestra bodega,
nombrada LAN por las iniciales de las
tres provincias de la D.O. Ca Rioja:
Logroño, Álava y Navarra.*



FINCA VIÑA LANCIANO

SETENTA Y DOS HECTÁREAS
RIOJA ALTA

La finca Viña Lanciano se encuentra abrazada por un espectacular meandro del río Ebro, en el límite natural de la Rioja Alta y la Rioja Alavesa. Una ubicación privilegiada, al abrigo de la Sierra de Cantabria, que favorece un microclima en cada una de sus parcelas, en las que se asientan cepas de Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha con edades comprendidas entre 40 y 60 años.



Las excepcionales condiciones de este “terroir” derivan no solamente de un clima de influencia atlántica y mediterránea sino de la naturaleza pobre de sus suelos, plagados de cantos rodados que propician una maduración equilibrada y lenta. Cuando llega su momento óptimo, la selección y vendimia manual se realiza en pequeños cestos para, posteriormente, volver a escoger el fruto en una mesa doble de selección por racimo y por grano de modo que únicamente aquellas uvas que están en perfecto estado podrán pasar a la fase de elaboración.

El respeto, tanto por la tierra como por el equilibrio lógico de la naturaleza, se ha convertido en una de nuestras señas de identidad. De ahí nuestra apuesta decidida por la viticultura sostenible, por el mimo a la materia prima y el manejo del suelo sin el uso de ningún tipo de abonado químico.



BODEGAS LAN

RIOJA EN TRES LETRAS

El carácter innovador de LAN está impreso en cada uno de los vinos que elaboramos, siguiendo la máxima de tratar con el mayor cuidado la materia prima, preservando sus características en todas y cada una de las fases de elaboración y crianza.

Cada depósito es tratado de forma personalizada, en función del destino pensado para cada vino. Un minucioso proceso de fermentación maloláctica en barricas nuevas transforma el mosto de nuestros vinos de finca en vinos amables y redondos en el paladar.

Única en el mundo, nuestra nave de crianza alberga una extensa selección de robles que aportan signos de identidad únicos y reconocibles a nuestra gama. Barricas de roble francés, americano, ruso y mixto (duelas de roble americano y fondos de roble francés) en cuyo uso fuimos pioneros. Todas ellas, con diferentes tipos de tostado, son elegidas y renovadas periódicamente.

Porque el trabajo continuo y detallado hace que sigamos investigando e innovando desde la cepa hasta la botella.





VARIEDADES

92% Tempranillo y 8% Mazuelo procedentes de viñedos de Rioja Alta y Rioja Alavesa con edades comprendidas entre los 10 y 20 años.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una óptima extracción de color.

CRIANZA

Durante 14 meses en barricas mixtas (roble americano en las duelas y francés en los fondos) en cuyo empleo LAN es pionera, seguido de 9 meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA

Cereza brillante con borde granate. Aromas a fruta roja, notas lácteas y de pastelería así como de especias, vainilla y caramelo. Sabroso y expresivo en boca.

ACOMPAÑA A

Entremeses, pasta, legumbres y arroces.
Ideal para tomar por copa.

Servir entre 17 y 19° C.





VARIETADES

90% Tempranillo, 5% Mazuelo y 5% Graciano procedentes de viñedos seleccionados en Rioja Alta y Alavesa de edad superior a 25 años.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Maceración de 3 semanas con frecuentes remontados para conseguir una óptima extracción del color.

CRIANZA

En barricas mixtas (roble americano en las duelas y francés en los fondos) durante 18 meses y 21 meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA

Color picota brillante. Aromas a fruta roja madura envuelto con flores blancas, toques de canela y balsámicos. En boca es elegante, equilibrado y armónico dejando un grato recuerdo que nos invita a seguir disfrutándolo.

ACOMPAÑA A

Platos especiados, y todo tipo de carnes, principalmente caza y cordero, así como pescados grasos.

Servir entre 17 y 19° C.





LAN GRAN RESERVA

VARIEDADES

94% Tempranillo procedente de viñedos de más de 40 años en Rioja Alta (Haro, Villalba, Foncea) y 6% Mazuelo procedente de nuestra finca “Viña Lanciano”.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo temperatura controlada con maceración prolongada para asegurar una adecuada extracción de todo el potencial aromático y de los taninos.

CRIANZA

En barricas de roble americano y francés durante 24 meses, seguidos de 36 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Color granate muy cubierto y brillante. En nariz predominan las notas de fruta negra, ciruela, higos y fruta en compota envuelto en notas de cacao, balsámicos y pimienta negra. Gran estructura y equilibrio en boca.

ACOMPAÑA A

Todo tipo de carnes especiadas, guisos y caza.

Servir entre 17 y 19° C.





(Selección del depósito nº 12)

VARIEDADES

100% Tempranillo procedente de una selección de cepas de 28 años ubicadas en un pago de 2.5 ha situado en El Cortijo (Rioja Alta) y cepas de 20-25 años de un viñedo carasol de 5.5 ha en Haro (Rioja Alta).

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica a temperatura inferior a 25 ° C para mantener su potencial aromático y conseguir una óptima extracción de color. Durante el período comprendido entre la fermentación alcohólica y maloláctica se realizó un trabajo de micro-oxigenación y removido de lías en el *depósito de descube* nº 12 para conseguir una óptima estabilización y un mayor volumen en boca.

CRIANZA

Durante 12 meses en barricas nuevas de roble americano procedente de los Apalaches (65%) y roble francés de los bosques de Chateauroux y Loches (35%).

NOTAS DE CATA

Color cereza con ribetes violáceos. Aromas a fruta roja y regaliz característico del Tempranillo con matices lácteos, vainilla, pastelería y ahumados. Boca amplia y sedosa, con buen equilibrio.

ACOMPAÑA A

Carnes rojas y a la brasa, ahumados, platos especiados y quesos curados.
Servir entre 16 y 18° C.





LAN 7 METROS

VARIEDAD

100% Tempranillo fruto de una selección de cepas de 30 años procedentes de la parcela “Los Valles” (1.6 ha), sita en El Cortijo (Rioja Alta) y cepas de 20 años de la parcela “Carrayecora” (2.7 ha) situada en Viñaspre (Rioja Alavesa).

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con extracción de aromas y color de forma natural, obteniéndose así solo los taninos maduros y sedosos. La fermentación maloláctica se realizó muy lentamente para buscar una óptima estabilización de color y aromas.

CRIANZA

En roble español (*Quercus pyrenaica*) procedente de bosques situados en Burgos y León de los que solamente pocos ejemplares alcanzan la altura mínima de **7 metros** para poder ser transformados en barricas.

Crianza en 30 barricas seleccionadas durante 16 meses.

Afinado en botella durante 14 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso. Aromas a fruta roja en licor integrada con el carácter balsámico que aporta el roble español así como recuerdos a menta, cedro y hierbas frescas sobre un fondo de sotobosque y resina.

Presencia de taninos maduros con recuerdos a caramelo de toffee.

Un vino amplio, envolvente y placentero.

ACOMPAÑA A

Carnes rojas y a la brasa, ahumados y quesos blandos
Servir entre 17° y 19°C



LAN
XTRÈME
ECOLÓGICO

ORGANIC WINE
PRODUCT OF SPAIN PRODUCTO DE ESPAÑA
ENBOTTLED BY BODEGAS LAN
FUENMAYOR ESPAÑA

LAN
XTRÈME
ECOLÓGICO
CRIANZA

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*Frase una vez una tierra singular
abrazada por el río Ebro, el abrigo
de la sierra de Cantabria y custodiado
por el puente romano de Manizale,
en el que sus viejas cepas habían
de hunder sus raíces entre cantos redondos
y gravas en busca de nutrientes.*

*Once upon a time there was a unique land
on the Ebro riverbank, sheltered by
Cantabria mountain range and guarded
by the "Manizale" Roman bridge; where
old vines had to dig their roots through
pebbles and gravel searching for nutrients.*



VARIEDAD

100% Tempranillo con certificación ecológica.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeños cestos. Posterior selección por racimo y por grano en doble mesa. Fermentación alcohólica (FA) en un depósito semitroncocónico con remontados continuos durante 2-3 semanas para obtener una óptima extracción de color. Tras la FA el vino se descubió y ese sangrado se llevó a barrica nueva de roble francés donde hizo la fermentación maloláctica (FM), que tuvo lugar de manera espontánea.

CRIANZA

Durante 14 meses en barrica nueva de roble francés, seguida de varios meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA

Color granate intenso de capa alta. Predominan los aromas de fruta negra madura como la mora y la grosella, todo ello envuelto en notas especiadas de canela, pimienta negra, menta, que le dan gran complejidad e intensidad aromática. En boca destaca por su volumen, dulzura y estructura a su vez. Tiene un final largo y muy agradable.

ACOMPAÑA A

Carnes rojas, ahumados y quesos blandos.
Servir entre 17 y 19 ° C.



VIÑA LENCIANO

VIÑAS DE NUESTRA TIERRA PIENES DE LA RIOJA ALTA

LAN
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ENBOTTLED IN LA PROPIEDAD
100% WINE ESTATE BOTTLED
PRODUCTO DE ESPAÑA PRODUCT OF SPAIN
SINGLE VINEYARD
RESERVA



EL PUEBLO DE MANTUELO FUE CONSTITUIDO
POR LOS REYES DE ESPAÑA EN EL AÑO 1500
Y SUERTE PARA SER LA REGIA CON ALARDE
Y PROTECCIÓN POR CATORCE AÑOS DE REY
ESTE SUO COLONIAL OBRAS SON INDEBENTABLE
DE FIDELIDAD DE CANTERA, TRABAJO Y APOYO
BAND PUNTO, UNA LONGEVIDAD DE UNOS 80 AÑOS
UNA ANCIANA VINO DE TIERRA ANCIANA DE 80 A





VIÑA LANCIANO RESERVA

VARIEDADES

87% Tempranillo, 8% Graciano y 5% Mazuelo fruto de una selección de cepas de más de 30 años ubicadas en nuestra finca “Viña Lanciano” vendimiadas manualmente y posteriormente escogidas en mesas de selección por racimo y por grano.

ELABORACIÓN

Fermentación en pequeños depósitos troncocónicos con largas maceraciones y remontados continuos para conseguir una buena extracción de color. Maloláctica en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA

Durante 12 meses en barrica de roble francés Tronçais y 7 meses en barrica de roble ruso procedente del Caucaso. Afinado en botella durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

Color granate intenso. Aromas a frutas rojas en licor envueltos en notas de clavo, canela y vainilla, así como toques minerales, rasgo común a los vinos de la finca “Viña Lanciano”. Vino singular, elegante y refinado.

ACOMPAÑA A

Carnes rojas, caza, carpaccios de carne y quesos curados.
Servir entre 16 y 18° C.





VARIEDADES

82% Tempranillo, 10% Mazuelo y 8% Graciano fruto de una selección de cepas de más de 35/40 años del pago “El Rincón” de nuestra finca “Viña Lanciano” vendimiadas a mano y seguidamente escogidas en mesas de selección por racimo y por grano.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en pequeños depósitos troncocónicos para garantizar una máxima extracción de color. Maloláctica en barrica nueva de roble francés con removido periódico de lías para lograr un mayor volumen en boca.

CRIANZA

8 meses en barrica de roble francés seguido de 7 meses en roble nuevo procedente del Cáucaso.

NOTAS DE CATA

Picota madura, cubierto y brillante. Aromas intensos a fruta madura. Recuerdos de cacao y toffee, especias y toques minerales, rasgo común a los vinos que proceden de “Viña Lanciano”. Redondo y carnoso. Un vino con gran carácter, fiel reflejo del terruño del que procede.

ACOMPAÑA A

Carpaccios de carne, carnes rojas asadas y a la brasa.
Excelente para una larga sobremesa.
Servir entre 17 y 19° C.





(Culmen se elabora únicamente en añadas de calidad sobresaliente)

VARIEDADES

88% Tempranillo y 12% Graciano fruto de una selección de cepas de 40 a 60 años del pago “El Rincón”, de nuestra finca “Viña Lanciano”, vendimiadas a mano y escogidas en mesas de selección por racimo y por grano.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en pequeños depósitos troncocónicos para garantizar una máxima extracción de color. Maloláctica en barrica nueva de roble francés de grano muy fino procedente de los bosques Tronçais y Jupille.

CRIANZA

26 meses en barrica nueva de roble francés de grano muy fino de los bosques Tronçais y Allier. Afinado en botella durante 20 meses.

NOTAS DE CATA

Color picota madura, brillante y muy cubierto. Aromas a fruta roja en licor, pastelería y balsámicos. Notas florales tipo violeta y toques especiados. Matices minerales, rasgo común a los vinos que proceden de “Viña Lanciano”. Amplio y sedoso en boca. Elegante y refinado.

ACOMPAÑA A

Platos con caza, carnes rojas, quesos azules de media curación. Un vino para largas sobremesas, perfecto con postres de chocolate.

Servir entre 17 y 19° C.

LAN

RIOJA

*Érase un viñedo a orillas del río Ebro.
Un lugar mágico, cargado de leyendas y de
historia, custodiado por el puente romano
de Mantible. Érase Viña Lanciano.*



BODEGAS

LAN

PARAJE BUICIO, S/N
26360 FUENMAYOR (LA RIOJA)
TEL.: +34 941 450 950
INFO@BODEGASLAN.COM
TELS. ENOTURISMO:
+34 941 450 946 / +34 676 569 115
ENOTURISMO@BODEGASLAN.COM



WWW.BODEGASLAN.COM